



República del Ecuador
Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil
Facultad de Posgrado e Investigación

Tesis en opción al título de Magíster en:
Finanzas Mención Tributación

Tema de Tesis:
Los costos de producción y su influencia en la rentabilidad operativa en el
Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil.

Autor:
Ing. Richard Iván Maticurena Quijje

Director de Tesis:
Msc. Dayse Cevallos

Marzo 2021
Guayaquil – Ecuador

DECLARACIÓN EXPRESA

Yo, Richard Iván Maticurena Quijije, con cédula de ciudadanía No. 0930068127, autor de la presente tesis titulada **“Los costos de producción y su influencia en la rentabilidad operativa en el Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil”** mediante la presente dejo constancia que lo expuesto como criterios, análisis, interpretaciones y juicios en esta tesis es de mi exclusiva autoría y producción. El desarrollo de este trabajo investigativo se efectuó con el objetivo de cumplir con uno de los requisitos previos para la obtención del título de Magíster en Finanzas Mención Tributación de la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil, por lo tanto:

1. Autorizo a la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil, el derecho de publicar esta tesis, como artículo en publicaciones para lectura, o fuente de investigación, siempre dando a conocer el nombre del autor y respetando la propiedad intelectual del mismo.
2. Declaro que, en caso de presentarse cualquier reclamación de parte de terceros respecto de los derechos de autor de esta obra antes referida, yo asumiré toda responsabilidad frente a terceros y a la Universidad.

Guayaquil, marzo del 2021.

Richard Iván Maticurena Quijije
C.C. 0930068127

DEDICATORIA:

El presente trabajo es dedicado para mi familia, quién siempre ha visto muchas capacidades y habilidades en mí. Una mención especial a mi esposa, pieza fundamental que siempre estuvo pendiente en la entrega del presente trabajo investigativo.

Richard Iván Maticurena Quijje

AGRADECIMIENTO:

Agradezco a Dios por darme vida para seguir con proyectos personales a corto y largo plazo.

Agradezco a mi familia y todos quienes conforman la UTEG, por todo la ayuda en el transcurso de la maestría.

Richard Iván Maticurena Quijje

RESUMEN

En el presente trabajo investigativo se encontrará el análisis de la influencia que tiene los costos de producción en la rentabilidad operativa del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil en los años 2019-2020, donde se utilizó ratios financieros de rentabilidad como metodología para obtener resultados óptimos, teniendo como objetivos; evaluar la estructura de los costos de producción, analizar la rentabilidad departamental y determinar estrategias para mejorar la rentabilidad operativa y financiera del Hotel. Los ratios o razones financieras son indicadores que se utilizan para poder cuantificar o medir la realidad económica y financiera que tiene la compañía o una unidad evaluada, así como su capacidad que tiene para apalancarse y conseguir desarrollarse en la sociedad. La investigación que se emplea es de campo ya que se tuvo que realizar levantamiento de información del Hotel, revisando cuentas contables del estado de situación financiera y estado de pérdidas y ganancias, así como solicitud de consumo y traslado del área de costos y compras para analizar la influencia de los costos de producción en la rentabilidad, se realizó entrevista a la contralora General del Hotel Radisson Guayaquil, manifestándonos la influencia del costo de producción por experiencia y con datos reales debe ser del 27%. Este trabajo investigativo beneficiará al Hotel Radisson para saber donde debe enfocarse para disminuir el costo significativamente, evitando mermas y pérdidas cuantiosas de materia prima y en mano de obra (horas/hombres), así como conocer la rentabilidad de los años 2019-2020 que tiene departamentalmente y tomar correctivos para mejorar la rentabilidad económica-financiera.

Palabras claves: rentabilidad, ratios financieros, Estado de pérdida y ganancia, análisis operacional

ABSTRACT

This research work will show the analysis of the influence that production costs have over the operating profitability of the Radisson Hotel located in the city of Guayaquil, in the years 2019 - 2020. Profitability Ratios were used as methodology to obtain optimal results, establishing as objectives; assess the structure of production costs, analyze the departmental profitability and determine strategies to improve the operational and financial profitability of the hotel. Financial Ratios are indicators that are used to quantify or measure the economic and financial reality that a company or an evaluated unit has, as well as its ability to leverage and achieve development in society. Field research was used because it was necessary to collect data from the hotel by reviewing accounts from the Balance Sheets, Income Statements and information from the requests of consumption and transfer of the costs and purchasing areas. This information was gathered to analyze the influence of the production costs on profitability. An interview with the Comptroller of the Radisson Hotel Guayaquil was carried out, where it was shown by experience and real data that the influence of production costs should be of 27%. This research work will benefit the Radisson Hotel by pointing out where costs should be significantly reduced, avoiding shrinkage and meaningful losses of raw materials and workforce. It will also show the departmental profitability of the years 2019 – 2020 and the corrective actions to improve the economic – financial profitability.

Key words: profitability, financial ratios, income statement, operational analysis.

INDICE

CAPITULO I	3
1.1 Antecedentes de la investigación.....	3
1.2.1 Formulación del problema.....	5
1.2.2 Sistematización Del Problema.....	5
1.3 Delimitación	6
1.3.1 Delimitación Espacial.....	6
1.3.2 Delimitación Temporal.....	6
1.3.3 Delimitación Académica.....	6
1.4 Objetivos de la Investigación	7
1.4.1 Objetivo General.....	7
1.4.2 Objetivos Específicos.....	7
1.5 Justificación de la investigación	7
1.6 Marco de referencia de la investigación	8
1.6.1 Marco Teorico.....	8
1.6.1.1 Historia Hotelera.....	8
1.6.1.2 Análisis del costo.....	11
1.6.1.3 Rentabilidad.....	18
1.6.1.4 Control Financiero.....	25
1.7 Base Legal.....	28
CAPÍTULO II	31
MARCO METODOLÓGICO	31
2.1 Tipo de diseño, alcance y enfoque de la investigación.....	31
2.2 Método de Investigación.....	31
2.2.1 El método analítico.....	31
2.2.2 Método Sintético.....	32
2.2.3 Método Deductivo.....	32
2.3 Unidad de Análisis.....	32
2.4 Fuentes, técnicas e instrumentos para la recolección de información	34
2.5 Análisis de la información.....	34
CAPITULO III	35

COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA RENTABILIDAD DEL HOTEL RADISSON GUAYAQUIL EN EL AÑO 2019-2020	35
3.1 Cálculo De los elementos del Costo	35
3.1.1 Materiales Directos.....	35
3.2 Organizar las actividades por centros de costos	41
3.3 Resultado año 2019 departamento Habitaciones	44
3.4 Resultado año 2019 departamento Alimentos y Bebidas	45
3.5 Resultado año 2019 departamento Lavandería	46
3.6 Resumen departamental Hotel Radisson año 2019-Utilidad Bruta.....	46
3.7 Resumen año 2019 - Utilidad Operacional (GOP).....	48
3.8 Comparativo Año 2019- 2020	49
3.9 Índices (razones) para el análisis de los resultados de operación (del estado de resultados) 2019-2020.....	51
3.10 Entrevista Contralora Hotel Radisson Guayaquil.....	56
CONCLUSIONES	57
RECOMENDACIONES	58
BIBLIOGRAFÍA.....	59

INDICE

Imagen N.	1	Tasa de Ocupación	4
Imagen N.	2	Hotel Radisson ciudad de Guayaquil	6
Imagen N.	3	Coefficientes de rentabilidad	20
Imagen N.	4	Análisis DuPont	25
Imagen N.	5	Clasificación de los establecimientos turísticos	30
Imagen N.	6	Matriz de análisis de objetivos, técnicas, instrumentos, medios, variables y resultados	33
Imagen N.	7	Habitaciones- primer piso	36
Imagen N.	8	Habitaciones- Segundo al quinto piso	37
Imagen N.	9	Amenites habitaciones Full o King	38
Imagen N.	10	Amenites habitaciones Suites	38
Imagen N.	11	Plato fuerte-restaurant	39
Imagen N.	12	Plato fuerte-restaurant	40
Imagen N.	13	Centros de Costos por actividad	41
Imagen N.	14	Centro de Costo Habitaciones- Suministros huéspedes	42
Imagen N.	15	Centro de Costo Habitaciones- Suministros Impresos	42
Imagen N.	16	Centro de Costo Habitaciones- Suministros aseo	43
Imagen N.	17	Resultado año 2019 departamento Habitaciones	44
Imagen N.	18	Resultado año 2019 departamento Alimentos y Bebidas	45
Imagen N.	19	Resultado año 2019 departamento Lavandería	46
Imagen N.	20	Resumen departamental Hotel Radisson año 2019-Utilidad Bruta	46
Imagen N.	21	Centro de Costo- Servicios Básicos	47
Imagen N.	22	Utilidad Bruta departamental	47
Imagen N.	23	Resumen año 2019 - Utilidad Operacional (GOP)	48
Imagen N.	24	Representación Gráfica Comparativo estado de resultado 2019-2020	50
Imagen N.	25	Margen de Utilidad Bruto	51
Imagen N.	26	Índice Margen bruto de utilidad y Margen Operacional	52
Imagen N.	27	Rendimiento sobre el patrimonio (ROE)	53
Imagen N.	28	Rendimiento sobre el patrimonio (ROA)	54

INDICE DE FIGURAS

Figura N.	1	Organigrama del Hotel	12
Figura N.	2	Elementos del Costo	16
Figura N.	3	Costo Total	17
Figura N.	4	Razones Financieras	22
Figura N.	5	Matriz Financiera	27

INTRODUCCIÓN

El mundo de los Pymes Hoteleras está girando en torno a la globalización, lo cual implica adoptar estándares operacionales y financieros, adecuados a cada categoría que tienen los hoteles. En América latina representa entre el 90 y 96% de la composición empresarial, por ello es necesario y fundamental utilizar herramientas financieras y operacionales.

Actualmente, la aplicación de la contabilidad de costos es esencial y fundamental para las empresas dedicadas a la transformación de la materia prima a producto terminado, la cual permite que los costos generados sean reflejados en el período, asimismo de determinar los elementos fundamentales que influyen en la producción, así como los gastos que provienen de la propia actividad económica mediante un análisis y la aplicación de los diferentes métodos utilizados por la compañía. El Costo de venta elevado se debe a la errónea distribución o reconocimiento de los costos provenientes de la producción.

El análisis Financiero es una herramienta fundamental para proporcionar información veraz y razonable sobre el funcionamiento de las empresas, a través de los ratios financieros ha permitido a los inversionistas y empresarios conocer el real porcentaje de rentabilidad que posee.

Las finanzas y la contabilidad brindan información oportuna a la Gerencia para tomar decisiones en forma rápida y eficaz determinando la viabilidad y factibilidad en los nuevos procesos a implementarse en la organización. La contabilidad de costos es variada y se debe adaptar a la necesidad de la compañía. El presente trabajo tiene como finalidad analizar los costos de producción en la empresa RADISSON C.LTDA., obteniendo resultados

cuantitativos sobre los controles de los costos de producción que son aplicados actualmente y se puedan observar y medir en la rentabilidad de la compañía.

La siguiente investigación estará estructurada en tres capítulos los cuales se detalla de la siguiente manera:

Capítulo I se describe las generalidades de la investigación, problemática y objetivos por el cual procede la investigación; se proporciona una información amplia a través del marco de referencia sobre los conceptos a utilizarse en el presente tema investigativo sobre rentabilidad, costos y análisis financiero.

En el Capítulo II se presenta investigaciones referenciadas que aporten al tema a tratar; la fundamentación legal donde se indica la normativa vigente, se delimita la muestra y métodos a usar, operacionalización de las variables, técnicas, instrumentos de recolección de datos y medios.

El Capítulo III se muestra y se interpreta los resultados obtenidos de la investigación.

CAPITULO I

MARCO TEORICO CONCEPTUAL

1.1 Antecedentes de la investigación

En las últimas tres décadas, el avance de los servicios alimenticios que se ofrecen en los comedores o restaurantes a nivel mundial han evolucionado para posicionarse y mantenerse en el mercado, satisfaciendo las necesidades del consumidor.

En la actualidad existen en la ciudad de Guayaquil Hoteles de diferentes categorías, regulados o categorizados por el Ministerio de Turismo, este Ministerio supervisa, revisa y monitorea las instalaciones para darle la categoría o estrellas que merecen según la infraestructura y adecuaciones que tenga.

Según las cifras otorgada por el MINTUR la contribución directa del turismo al PIB del Ecuador en el 2019 fue del 2.2% con una llegada de extranjeros sin contar con venezolanos de 1,471,968 personas, cifra otorgada por el INEC. Los ingresos por divisas de turismo receptor en el año 2019 fueron de 2,287.5 (USD millones) fuente del Banco central y se registraron cerca de 24,257 establecimientos turísticos según el catastro nacional del 2019. (Ministerio de Turismo, 2019)

Según las cifras otorgadas por el Ministerio de Turismo muestra en el año 2019 la tasa de ocupación en la ciudad de Guayaquil fue de 65.10%, una de las más altas del Ecuador según los establecimientos de alojamiento que están registrados en el Catastro Turístico.

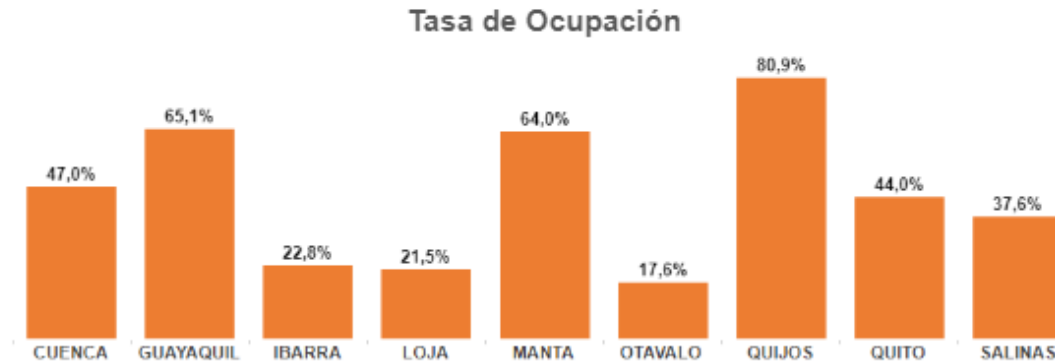


Imagen 1: Tasa de Ocupación de la ciudad de Guayaquil, alojamiento

Fuente: Ministerio de Turismo, 2020

Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Partiendo de este punto muy importante y el aumento de los hoteles y turistas en la ciudad de Guayaquil, la hotelería es un negocio rentable si controlan y supervisan los costos de venta, ya que es directo y significativo para la utilidad operacional, por ello se debe realizar un óptimo control financiero, reduciendo gastos innecesarios, disminuyendo costos operativos de alta materialidad para conocer el real impacto en la utilidad operacional.

Estas prácticas, sin embargo, no son sistemáticas pues no se centra en aumentar las ventas en las empresas sino en cómo reflejar utilidad con el efectivo control financiero en los costos de producción.

Dado que la estrategia de liderazgo en costos consiste en lograr costos menores que los competidores, bien ofreciendo precios bajos y obteniendo una mayor participación en el mercado, o bien adquiriendo una mayor rentabilidad y manteniendo los mismos precios. Es importante que los hoteles conozcan sus costos como paso previo a su control; más aún, cuando, según (Morillo Moreno & Cardozo, 2017), la empresa hotelera posee un gran volumen de costos indirectos,

costos fijos y capacidad ociosa dadas sus inversiones en propiedad, planta y equipo, traducidos en depreciaciones, seguridad, mantenimiento y seguros, así como altos costos de marketing durante la temporada baja.

Adicionalmente, los establecimientos hoteleros de Guayaquil requieren calcular y controlar costos adecuadamente, porque sus tarifas se fijan por su elevada competencia.

1.2 Planteamiento del problema de Investigación

1.2.1 Formulación del problema

¿De qué manera incide los costos de producción en la rentabilidad operativa en el Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil?

1.2.2 Sistematización Del Problema

¿Cuál es el procedimiento para determinar los costos de producción en el Hotel Radisson de Guayaquil?

¿Están determinados e identificados los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación?

¿Qué elementos se utilizan para establecer el precio de los productos?

1.3 Delimitación

1.3.1 Delimitación Espacial

Dirección: Ciudadela Kennedy Av. Gral. Francisco Boloña 503A y Calle Jorge Insua Hindro, Guayaquil



Imagen 2: Hotel Radisson ciudad de Guayaquil
Fuente: Ghlhoteles.com,2019

1.3.2 Delimitación Temporal

La elaboración de un tema investigativo para conocer la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad Operativa, con un óptimo control en los costos.

1.3.3 Delimitación Académica

1. Los procesos productivos en Industrias Hoteleras.
2. Indicadores financieros.
3. La productividad.
4. Rentabilidad

1.4 Objetivos de la Investigación

1.4.1 Objetivo General

Analizar los costos de producción y su influencia en la rentabilidad operativa del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil, para ayudar al mejoramiento financiero de la compañía.

1.4.2 Objetivos Específicos

- ✓ Evaluar la estructura de los costos de producción del hotel Radisson ciudad de Guayaquil.
- ✓ Analizar la rentabilidad operativa departamental del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil.
- ✓ Determinar estrategias para mejorar el porcentaje de rentabilidad operativa del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil.

1.5 Justificación de la investigación

La presente investigación tiene como justificación la importancia de analizar cada uno de los elementos que conformar el costo de producción, centrándonos en el departamento de alimentos y bebidas que puede repercutir en el aumento del costo y la incidencia sobre la rentabilidad de la empresa, contribuyendo con el desarrollo económico y social de los hoteles y como con el óptimo control de sus costos pueden evitar gastos innecesarios que afectan a la generación de ingresos.

Mediante la información real y objetiva que se obtiene del análisis financiero, se evidencia los resultados confiables que contribuyen con el mejoramiento de deficiencias y problemas identificados durante el desarrollo del trabajo. Este estudio sirve para cualquier tipo de hotel sin importar la categorización que

tengan, adaptándole a la realidad del mismo y solucionando sus problemas. De esta manera se contribuye con información para determinar las causas y cómo el deficiente control de los costos de venta afecta a la rentabilidad, esto ayuda a la toma de decisiones y correctivos inmediatos para que la rentabilidad de los hoteles no disminuya.

Con el presente trabajo investigativo realizado en el hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil se pretende contribuir con la administración hotelera de la ciudad de Guayaquil para que con el eficiente y eficaz control de los costos logre alcanzar la rentabilidad y los objetivos deseados

1.6 Marco de referencia de la investigación

1.6.1 Marco Teorico

1.6.1.1 Historia Hotelera

La hotelería ha venido desarrollándose de una manera incomparable día a día y con el pasar de los años el impacto económico e industrial es cada vez más visible y evidente.

El primer hotel fue el "*Badische Hof*" construido en Alemania, teniendo como novedoso para la época una sala de lectura o biblioteca. En los años 1800 aparecen los hoteles Corporativos. El famoso Ritz y su cadena de hoteles se inaugura en 1880 y este negocio pone sus franquicias por Europa y estados Unidos, el país europeo referente fue Francia a mediados del siglo XIX y estados Unidos repuntó a finales del siglo XX con gigantes cadenas hoteleras. (Jimenez Martinez, 2015)

Hotelería en Guayaquil

La hotelería en la ciudad de Guayaquil comienza en el año 1955, cuando un grupo de visionarios y empresarios hoteleros guayaquileños decidieron fundar una organización nacional que represente al sector hotelero. Frederick Stoeckli, del Hotel Humbolt Internacional; Francisco Bruzzone, del Hotel Continental, Majestic y Pacífico; Fernando David, del Hotel Tourist; Luis Aguas, del Hotel Ritz; Isaac Aboad, del Hotel Metropolitano, entre otros empresarios hoteleros fueron quienes liderarían la institución de industria hotelera nacional. (AHOTEC, 2021)

La Asociación Hotelera Nacional del Ecuador (AHOTEC, 2021) se ha mantenido desde su nacimiento hasta la actualidad, extendió su radio de acción proyectándose nacional e internacionalmente con el propósito de consolidar su imagen y representatividad.

Hotel Radisson

El hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil ubicado en la ciudadela Kennedy, en la calle Francisco Boloña 503^a y Jorge Insúa, a un costo de 15 millones de dólares y que funciona con la franquicia estadounidense Carlson Radisson. (El Universo, 2017)

La creación del hotel, es propiedad del cirujano general Teófilo Lama Pico, quien fue ministro de salud en el gobierno de Lucio Gutiérrez y propietario de las clínicas Kennedy. El hotel consta con 85 habitaciones de lujo, espaciosas y modernas, restaurante y un Deli que se encuentran ubicados en la planta baja, salones de eventos ubicados en el Mezanine, cocinas, piscina, gimnasio, sauna y baño turco, el hotel Radisson es operadora por la cadena colombiana GHL, esta cadena opera a más de 62 hoteles a nivel de Latinoamérica siendo una de las más grandes en la Región, la cual enfoca su desarrollo en la cultura organizacional basada en principios, valores, estándares, políticas de calidad y claves del servicio. (El Universo, 2017)

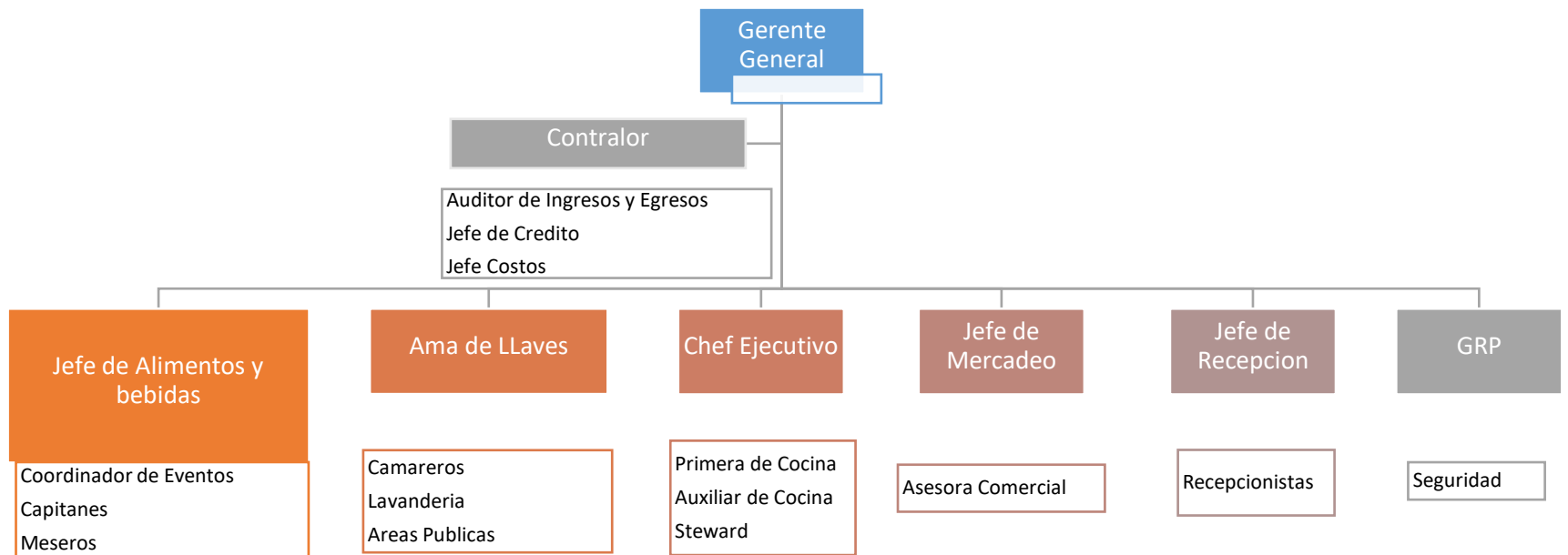


Figura 1: Organigrama Hotel Radisson Ciudad de Guayaquil
Fuente: Radisson Guayaquil, 2020
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

1.6.1.2 Análisis del costo

Es un proceso que usa las empresas para identificar los recursos necesarios para llevar a cabo un proyecto de inversión, el cual permite evaluar la rentabilidad y establecer el precio del bien o servicio a ofrecer, es decir costo-beneficio. El análisis costo - beneficio, de un proyecto o actividad empezará hacer rentable o beneficioso cuando el resultado sea mayor que la unidad. (Chiliquinga Jaramillo & Vallejos Orbe, 2017)

1.6.1.2.1 Costo De Producción

El costo de la operación de un hotel, es decir el costo de la producción o prestación de sus servicios puede definirse: como la expresión monetaria de los recursos de todo tipo empleados en el proceso de atención a los huéspedes y usuarios de los servicios del hotel; incluye los gastos por concepto de comestibles, bebidas, materiales de todo tipo, combustibles, energía y otros objetos de trabajo consumidos en el proceso, así como los gastos por la remuneración del trabajo, la depreciación de equipos, edificios y otros medios, la promoción y el marketing, el mantenimiento de las instalaciones, los impuestos y otros gastos que se originen como resultado de las actividades que desarrolle la entidad hotelera. (Scheel Mayenberger, 2017)

Los costos de un hotel pueden ser directos o indirectos. Un costo directo, es aquél que puede identificarse directamente con un proceso, producto, trabajo, o servicio. Como ejemplo de costos directos puede citarse el costo de los comestibles que se consumen en un restaurante o el salario del cantinero de un bar. (Sinisterra Valencia & Rincon Soto, 2012)

Un costo indirecto es aquél que no puede atribuirse directamente a una producción o servicio, como por ejemplo el salario del director del hotel o la

depreciación del edificio; los costos indirectos se pueden distribuir a las producciones, servicios o puntos de venta del hotel de acuerdo con una base o índice que refleje la manera en que se supone que se utilizan o aplican esos elementos indirectos en las producciones o servicios a los que se distribuye. Pero las bases de distribución de los costos indirectos son generalmente arbitrarias (al arbitrio) o se fundamentan en bases teóricas o cuestiones de criterios, por lo que actualmente la mayoría de las entidades rechazan la distribución de los costos indirectos y los registran como tales por su naturaleza. (Polo García, 2015)

En sentido general la mayoría de los hoteles tienen una alta proporción de costos fijos y analizándolo desde el punto de vista de los departamentos productivos del hotel, el mayor porcentaje de los costos fijos ocurre en el área de alojamiento, muchos de los gastos del área de alojamiento son de una naturaleza fija, siendo los principales, la depreciación, la operación y mantenimiento de las instalaciones. Como gastos variables pueden señalarse el lavado de la lencería, los artículos para los huéspedes y otros gastos eventuales, constituyendo estos gastos un porcentaje relativamente pequeño de la producción de alojamiento. (El consumo de agua y electricidad tiene una parte fija y otra variable). (Scheel Mayenberger, 2017)

Los efectos de la inestabilidad de los ingresos y el efecto combinado de un alto porcentaje de costos fijos, fluctuaciones en los volúmenes de ventas y capacidad sobrante o sub utilizada, producen una condición de inestabilidad en las actividades que no es común en muchas otras actividades.

Mientras mayor sea el porcentaje de costos fijos, será más difícil mantener una adecuada productividad mediante la manipulación o control de los costos variables. En tales circunstancias, además de prestar una adecuada atención al control de los costos, debe existir una mayor preocupación por el incremento de los ingresos del hotel. (Jimenez Lemus, 2010)

La mayor implicación de una estructura de costos fijos altos en un hotel, es que el tradicional enfoque de los problemas de registro y control orientado generalmente hacia los costos, (control y su consecuente reducción) es solamente parcialmente importante. El análisis de los costos, el control de los costos, los estados de costo, etc., (muchos de esos costos de naturaleza no controlable), no son suficientes para atacar los obstáculos de la productividad hotelera. En vez de esto se debe mirar también, hacia la parte de los ingresos en el Estado de Resultado y buscar soluciones al aumento del volumen total de ventas, la estructura de las ventas, los márgenes de utilidad departamentales, los niveles de ocupación, los ingresos opcionales o de bolsillo, los sistemas de precios, etc., ya que el peso de los costos fijos sólo puede asimilarse productivamente aumentando los ingresos. (Meza Orozco, 2013)

Gastos operativos y no operativos

La hotelería se caracteriza por la complejidad y cantidad de los procesos que se realizan, para prestar los servicios de alojamiento, gastronomía y otros de carácter personal, comercial o recreativo que se ofrecen en esta actividad. Los gastos de la actividad hotelera se clasifican por la naturaleza o tipo de gasto de que se trate y por el área o unidad organizativa donde se producen. La agrupación inicial por el área o unidad organizativa donde se realizan en tres grandes categorías: (Scheel Mayenberger, 2017)

- ✓ Los gastos que corresponden a los departamentos operativos y que representan los costos y gastos directos de las actividades productivas del hotel.
- ✓ Los gastos que corresponden a los departamentos no operativos, son las unidades organizativas o centros de costos que no perciben ingresos y representan los gastos indirectos de las actividades productivas del hotel.

- ✓ Los gastos que corresponden a cargos fijos del negocio, tales como alquileres, impuestos, seguros, intereses, depreciación, amortizaciones, etc.

Para que una empresa tenga un óptimo control de sus costos de producción es necesario seguir las tres fases del proceso administrativo: (Londoño Restrepo, 2015)

- ✓ Planeación: Las compañías deben implementar proyecciones de ventas y gastos realizando un buen presupuesto.
- ✓ Control: Con los resultados obtenidos en el proceso de planeación, deben tomar decisiones por posibles fallas que se vayan presentando.
- ✓ Evaluación: Evaluar los resultados y dar solución a los problemas que se presentaron previamente.

Elementos del costo de Producción

Los elementos que conforman el costo de producción son tres: materia prima, mano de obra y los CIF (costos indirectos de fabricación), los mismos que pueden ser directos o indirectos.

La materia prima es aquel elemento que se transforma en un producto terminado que está listo para la venta y se divide en directos e indirectos, la mano de Obra es representada por el personal y se deduce en nómina de sueldo del personal de planta, el personal administrativo se contabiliza como gastos de sueldos, los CIF o costos indirectos de fabricación son los que no forman parte del proceso de producción y se derivan en las depreciaciones, amortizaciones. (Cardenas y Napoles, 2016)

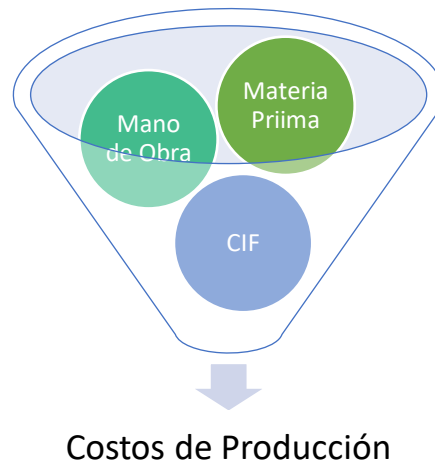


Figura 2: Elementos de Costo de Producción
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

1.6.1.2.2 Clasificación de los costos

Los costos pueden clasificarse desde diferentes puntos, en este apartado se va tratar sobre los costos según su volumen de producción-ventas y estos se clasifican en:

- ✓ Costos Variables
- ✓ Costos Fijos

Los Costos fijos Son aquellos que dentro de una determinada estructura de producción se mantiene constante dentro del mismo periodo y es independiente del proceso de producción y ventas, se mantienen invariables con relación al volumen producido, los Costos variables cambian o varían en relación al consumo de factores realizados o volumen producido en el periodo de transformación. (Cardenas y Napoles, 2016)

La cuantía de los dos costos es el costo total de una empresa.

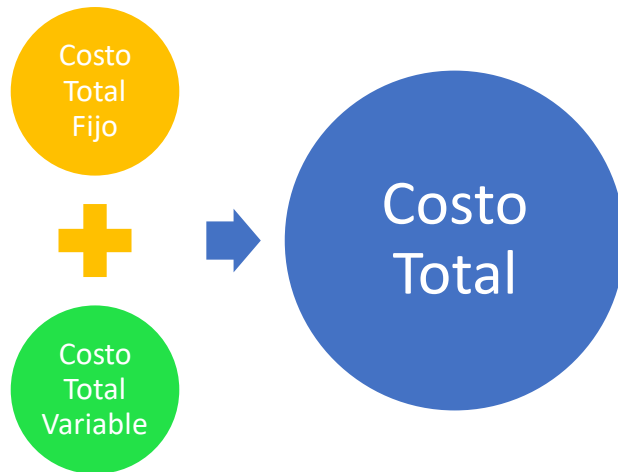


Figura 3: Costo Total
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Para que una empresa o compañía genere utilidad o rentabilidad, los ingresos deben superar a los costos totales. La fórmula para calcular el punto de equilibrio y saber en qué momento la compañía empieza hacer rentable o cuantas unidades debe vender, es como se muestra a continuación: (Ansejo Barra, 2020)

$$\text{Punto de Equilibrio} = \frac{\text{Total de Costos Fijos}}{\text{Precio Unitario} + \text{Costos variables Unitarios}}$$

Los precios del producto, es el valor monetario que se le pone al producto destinado para la venta y el costo variable unitario se calcula de la siguiente manera.

$$\text{Costo Variable Unitario} = \frac{\text{Total de Costo Variable Unitario}}{\text{Total de Números de unidades producidas}}$$

1.6.1.2.3 Distribución de costos hoteleros

Para conocer el costo por unidad de servicio de cada departamento al detalle se debe distribuir como se detalla a continuación:

Tipos de departamentos:

1.- Operados. – El objetivo es vender maximizar sus recursos, reflejándose en índice de ocupación y ventas de Alimentos y bebidas, dentro de los departamentos de los hoteles se encuentran: Alojamiento, alimentos y bebidas (RESTAURANTES, ROOMSERVICES, BAR, MINIBAR, DELICATESE) lavandería, teléfono, gimnasio, etc.

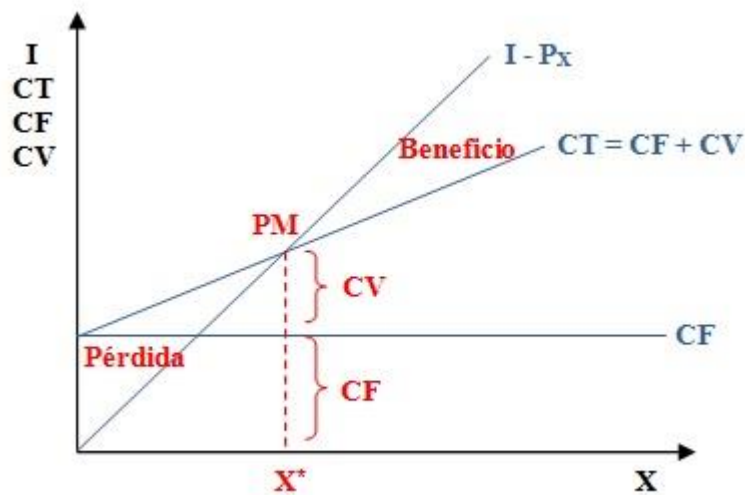
2.- Mixtos. – Prestar el servicio al huésped o cliente utilizando las instalaciones del hotel para su propio servicio.

3.- No operados. – Este tipo de departamento está integrado por todo el personal administrativo que labora en la compañía hotelera y que no tiene relación directa con los huéspedes no obstante es la columna vertebral del establecimiento y está conformado por: gerencia general, contralor, auditor de ingresos y egresos, departamento de costo, tesorero, coordinador de cartera, entre otros.

1.6.1.3 Rentabilidad

Cuando se habla de rentabilidad, se refiere a la capacidad que tiene una inversión en generar réditos o beneficios mayores a la inversión, es decir recuperar la inversión y generar ingresos. (Palacios Palacios, 2008)

$$\text{Beneficios} = \text{Ingresos} - \text{Costos} > 0$$



Existe rentabilidad cuando después de deducir con gastos y costos a los ingresos en período de tiempo, el resultado es mayor a cero; dependiendo de la cuantía se determinará la sustentabilidad del proyecto.

1.6.1.3.1 Indicadores de eficiencia y rendimientos operacionales

Los coeficientes operacionales son índices que asocian los resultados de ventas y costos con parámetros de rendimiento, las razones financieras asocian situaciones reflejadas en el balance general y el estado de resultados y el índice se refiere a evidenciar la relación de tiempos y movimientos con el recurso disponible. Estos indicadores, que muestra el Doctor Adolfo Sheel, son de suma importancia para asociar el rendimiento del recurso humano, los equipos y suministros con respecto a la logística del servicio hotelero.

Coeficientes Operacionales

Las razones financieras de rentabilidad son ampliamente las más utilizadas en el análisis de inversiones. Estas razones contienen los coeficientes de márgenes de beneficio bruto, operativo y neto, las cuales miden la capacidad de la compañía para obtener un rendimiento adecuado. Al analizar los coeficientes operacionales siempre es óptimo compararlos con la industria y sus competidores.

IV. RENTABILIDAD	1. Rentabilidad Neta del Activo (Du Pont)	$(Utilidad\ Neta / Ventas) * (Ventas / Activo\ Total)$
	2. Margen Bruto	$Ventas\ Netas - Costo\ de\ Ventas / Ventas$
	3. Margen Operacional	$Utilidad\ Operacional / Ventas$
	4. Rentabilidad Neta de Ventas (Margen Neto)	$Utilidad\ Neta / Ventas$
	5. Rentabilidad Operacional del Patrimonio	$(Utilidad\ Operacional / Patrimonio)$
	6. Rentabilidad Financiera	$(Ventas / Activo) * (UAI/UAII) * (Activo/Patrimonio) * (UAI/UAII) * (UN/UAI)$

UAI: Utilidad antes de Impuestos

UAII: Utilidad antes de Impuestos e Intereses

Utilidad Neta: Después del 15% de trabajadores e impuesto a la renta

UO: Utilidad Operacional (Ingresos operacionales - costo de ventas - gastos de administración y ventas)

Imagen 3: Coeficientes de rentabilidad

Fuente: Superintendencia de Compañías, 2020

Elaborado por: Superintendencia de Compañías, 2020

Los indicadores de rentabilidad son:

- ✓ **Margen bruto de utilidad.** Es la relación entre las ventas totales y la utilidad bruta, es decir, el porcentaje restante de los ingresos operacionales una vez descontado el costo de venta.

$$\text{Margen Bruto} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas Totales}}$$

- ✓ **Margen operacional.** Es la relación entre ventas totales y la utilidad operacional, por lo que mide el rendimiento de los activos operacionales de cara al desarrollo de su objeto social.
- ✓ **Rentabilidad neta.** Sirve para realizar un análisis y evaluar el rendimiento de las ventas incluido impuestos y gastos totales.

$$\text{Rentabilidad Neta} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Totales}}$$

- ✓ **Rentabilidad sobre el patrimonio.** Evalúa la rentabilidad de los accionistas de la organización antes y después de hacer frente a los impuestos.

$$\text{Rentabilidad Neta} = \frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}}$$

Razones financieras

Las razones financieras son indicadores que se utilizan para poder cuantificar o medir la realidad económica y financiera que tiene la compañía o una

unidad evaluada, así como su capacidad que tiene para apalancarse y conseguir desarrollarse en la sociedad. Los resultados que se obtienen como objetivo principal obtener la mayor cantidad de información para tomar decisiones futuras de la empresa. (Ospina, 2020)

Las razones financieras se dividen:



Figura 4: Razones Financiera
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Razones de Liquidez

Las razones de liquidez indican la capacidad que tiene la compañía para cumplir con sus obligaciones a corto plazo, es decir los activos corrientes no pueden ser mayor a los pasivos corrientes. Este índice es muy usado por proveedores y bancos para dar créditos. (Tapia Iturriaga, 2019)

La liquidez es la capacidad que tiene un activo para convertirse en efectivo, esta depende de dos factores: el tiempo que tarda el activo en convertirse en efectivo y que el activo no pierda valor al transformarse en efectivo.

Las razones de liquidez dan una alerta a la compañía cuando están falta de flujo de efectivo y dan señales sobre fracasos empresariales por la mala administración del dinero, ya que este índice es un precursor común de los problemas financieros con una liquidez decreciente.

✓ **Razón Circulante**

La razón circulante mide la capacidad con cumplir todos sus pagos a corto plazo; indica cuantos dólares tiene por cobrar y pagar la empresa en corto plazo.

$$\text{Razón Circulante} = \frac{\text{Activos Corrientes}}{\text{Pasivos Corrientes}}$$

✓ **Prueba ácida**

La Prueba ácida mide la liquidez de la compañía exceptuando al inventario de los activos corrientes, se excluye al inventario de esta prueba debido que el inventario es un activo circulante menos líquido.

El inventario tiene poca liquidez por dos factores:

- 1.- No se pueden vender fácilmente, debido que son productos en algunos casos terminados.
- 2.- El inventario por lo general se vende a crédito, lo que significa que primero es una cuenta por cobrar para después convertirse en efectivo.

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{Activos Corrientes} - \text{Inventario}}{\text{Pasivos Corrientes}}$$

Razones de Actividad

Las razones de actividad pueden medir a corto o largo plazo dependiendo que desea analizar o medir, estas razones son consideradas dinámicas ya existe una relación directa entre el estado de situación financiera y el estado de resultado.

Las razones de eficiencia o actividad permiten conocer que tan rápido se transforma el estado de situación financiera en ingresos, costos, etc, en números de veces o días.

$$\text{Razones de actividad} = \frac{\text{Estado de Perdidas y ganancias}}{\text{Estado de situacion financiera}} \times \text{veces}$$

Análisis DuPont

El análisis Dupont es una herramienta que sirve para identificar si la compañía está usando los recursos eficientemente, la metodología Dupont requiere datos de las Ventas, Utilidad, activos y nivel de endeudamiento.

El objetivo del Dupont es analizar y averiguar qué recurso está siendo más eficiente que otro, de donde se están generando las ganancias o pérdidas o que factores están haciendo que el negocio no obtenga la rentabilidad deseada.

La fórmula del análisis Dupont es como se muestra a continuación:

$$ROE = \frac{\text{Beneficio Neto}}{\text{Patrimonio}}$$

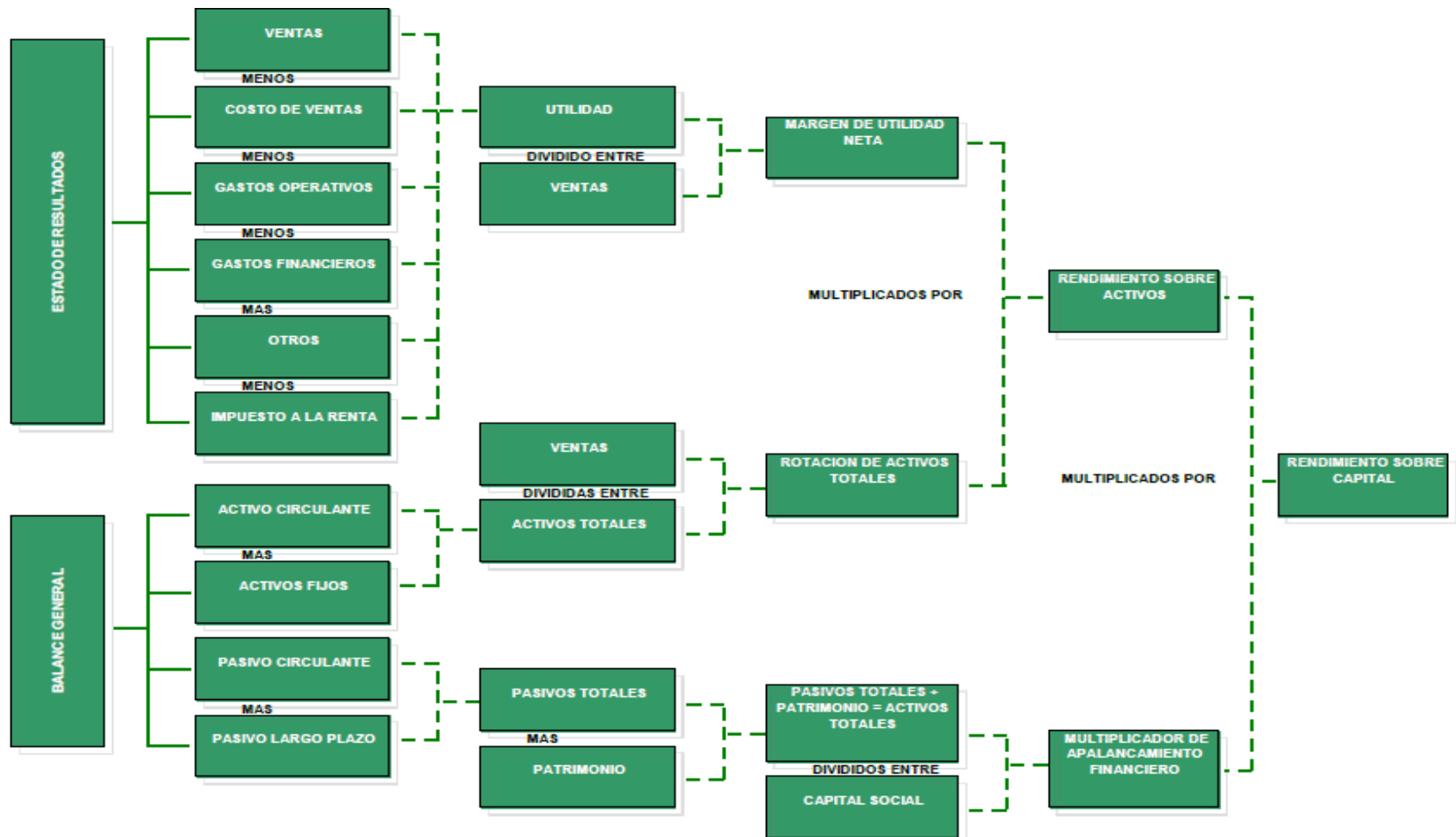


Imagen 4: Análisis Dupont
 Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

1.6.1.4 Control Financiero

El control financiero para (MAYRA CARLOSAMA IMBAQUINGO, 2014) es de gran importancia para cualquier organización, porque controla las operaciones, la consecución de nuevas fuentes de financiación, la efectividad y eficiencia operacional, la confiabilidad de la información financiera y el cumplimiento de las leyes y regulaciones aplicables.

Para (CRUZ SANCHEZ & ORRALA AVELINO, 2015) la Gestión o control Financiero es un proceso que involucra los ingresos y egresos aplicables al manejo coherente y sustentado del dinero en las compañías y como consecuencia la rentabilidad financiera generada por el mismo.

Según (ALEXANDER CHAVARRO SOTO, 2018) el control financiero permite, por medio de la retroalimentación continua, llevar a cabo principalmente acciones preventivas, debido que detectan fallas en las estrategias a aplicar. Es así como el control financiero diagnostica situaciones, comunica mediante la retroalimentación permanente y motiva al logro de los objetivos mediante planes de incentivos para los empleados de la organización.

El doctor (SCHEEL MAYENBERGER, 2017) propone que para poder optimizar y obtener resultados en la parte financiera en las empresas hoteleras es necesario monitorear indicadores que demuestran los rendimientos y la eficiencia operacional como son: Coeficientes Operacionales, razones financieras e índices de eficiencia.

Análisis Financiero

Un análisis financiero permite conocer la situación de la empresa en un momento determinado, los bienes y servicios que se han producido, como se han empleado las fuentes de financiación en las compañías o que variaciones han tenido lugar. (MERINO, 2017)

Para (MARTINEZ MORENO, MERY RUBY, 2009) este tipo de análisis es muy beneficioso para aportar información a las empresas tanto externa, como accionistas, entidades de crédito o proveedores, como interna para identificar puntos frágiles y fuertes de la empresa y utilizar esa información para progresar en la gestión y alcanzar las metas u objetivos propuestos. También se realiza un análisis de la situación financiera para medir la capacidad que tiene las empresas para cumplir los compromisos de pago, con proveedores, con bancos o entidades públicas.

En los últimos años en la ciudad de Guayaquil, el control financiero ha influido de manera positiva en los hoteles de la ciudad, el incremento de los mismos no es una casualidad, la rama hotelera ha experimentado un cambio en el manejo adecuado de la parte operativa, previniendo mensualmente fallas o situaciones que conlleven que la operación disminuya. Pero, el control financiero no solo se basa en medir costos y gastos, sino también optimar el recurso humano y los equipos como soporte de la logística del servicio que se ofrece.

Para obtener ahorro en los costos y aumento en la utilidad Operacional, se requiere poner en práctica la siguiente matriz:

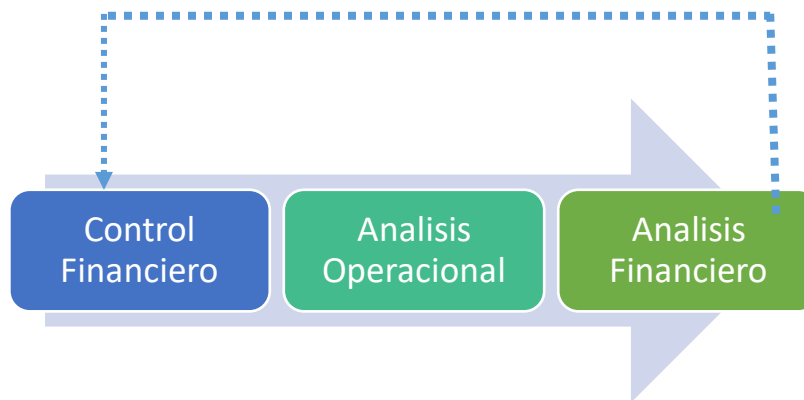


Figura 5: Matriz Financiera
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Mediante el control financiero se detectan las falencias en costos y gastos innecesarios, por eso se realiza cortes de la información semanales, revisando cuentas contables del estado de resultado para tomar decisiones correctivas.

Depurada la información en el control financiero, se realiza el análisis operacional mediante cálculos de indicadores y coeficientes operacionales mensuales donde se mide los costos por departamentos o centros de costos que se detalla a continuación:

- 1.- Administración
- 2.- Sistemas
- 3.- Habitaciones
- 4.- Alimentos y bebidas
- 5.- Ama de Llave
- 6.- Mercadeo
- 7.- Cocina Principal

Este análisis operacional va a permitir incrementar la efectividad, reducir costos innecesarios, maximar utilidad y mejorar los costos y calidad de los

productos. El análisis financiero es donde ya se utiliza las razones financieras para que gerencia tome las decisiones mediante el resultado cuantitativo.

1.7 Base Legal

Ministerio de Turismo

El Ministerio de Turismo ejerce la rectoría, regulación, control, planificación, gestión, promoción y difusión, a fin de posicionar al Ecuador como un destino turístico preferente por su excepcional diversidad cultural, natural y vivencial en el marco del turismo consciente como actividad generadora de desarrollo socio económico y sostenible.

Reglamento De Alojamiento Turístico

1. - Actividad turística de alojamiento o alojamiento turístico: El alojamiento es una actividad turística que puede ser desarrollada por personas naturales o jurídicas, que consiste en la prestación remunerada del servicio de hospedaje no permanente, a huéspedes nacionales o extranjeros, para lo cual se considerarán los requisitos correspondientes a su clasificación y categoría, determinados en el presente Reglamento.

Sección II Del Procedimiento De Licenciamiento

Art. 11.- Del procedimiento y requisitos de licenciamiento anual de funcionamiento. - Para el proceso de licenciamiento de los establecimientos de alojamiento turístico, la Autoridad Nacional de Turismo o el Gobierno Autónomo Descentralizado al cual se le haya transferido la competencia de licenciamiento, deberá solicitar como requisito indispensable el certificado de registro de turismo y los demás que sean requeridos conforme a la normativa vigente, de ser el caso. El procedimiento de obtención de la licencia única anual de funcionamiento será realizado obligatoriamente mediante la

herramienta en línea de la Autoridad Nacional de Turismo, o de acuerdo al procedimiento establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado al cual se le haya transferido la competencia, según corresponda. Los requisitos para obtener la licencia única anual de funcionamiento, aparte del registro de turismo serán los siguientes:

- ✓ Pago del impuesto predial.
- ✓ Activos de la empresa según lo declarado en el impuesto a la renta correspondiente.
- ✓ Pagos por concepto de renovación de licencia única anual de funcionamiento, de ser el caso.
- ✓ Estar al día en el pago de las obligaciones previstas en la Ley de Turismo y normativa pertinente.

Capítulo III De La Clasificación Y Categorización De Los Establecimientos De Alojamiento Turístico

Hotel. - Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, ocupando la totalidad de un edificio o parte independiente del mismo, cuenta con el servicio de alimentos y bebidas en un área definida como restaurante o cafetería, según su categoría, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Deberá contar con mínimo de 5 habitaciones. Para el servicio de hotel apartamento se deberá ofrecer el servicio de hospedaje en apartamentos que integren una unidad para este uso exclusivo. Cada apartamento debe estar compuesto como mínimo de los siguientes ambientes: dormitorio, baño, sala de estar integrada con comedor y cocina equipada. Facilita la renta y ocupación de estancias largas.

Art. 13.- Categorías según la clasificación de los establecimientos de alojamiento turístico. –

Es competencia privativa de la Autoridad Nacional de Turismo establecer a nivel nacional las categorías oficiales según la clasificación de los

establecimientos de alojamiento turístico y sus requisitos. Las categorías de los establecimientos de alojamiento turístico según su clasificación son:

Clasificación del establecimiento de alojamiento turístico	Categorías asignadas
Hotel	2 estrellas a 5 estrellas
Hostal	1 estrella a 3 estrellas
Hostería – Hacienda Turística – Lodge	3 estrellas a 5 estrellas
Resort	4 estrellas a 5 estrellas
Refugio	Categoría única
Campamento turístico	Categoría única
Casa de huéspedes	Categoría única

Imagen 5: Clasificación de los establecimientos turísticos
Fuente: Ministerio de Turismo
Elaborado por: Ministerio de Turismo

CAPÍTULO II

MARCO METODOLÓGICO

2.1 Tipo de diseño, alcance y enfoque de la investigación

El diseño de la investigación será Descriptivo, debido que se va a describir la situación del Hotel Radisson Guayaquil, basándose en la teoría que se crea de la investigación o análisis de los datos recopilados u obtenidos mediante los indicadores financieros y análisis comparativo.

El enfoque es cuantitativo ya que el tema a investigar está delimitado específicamente en el Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil, y se usará Técnicas financieras para minimizar el error en el análisis de datos.

En este trabajo investigativo se pretende demostrar la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad operativa del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil.

2.2 Método de Investigación

Investigación documental y de campo

2.2.1 El método analítico

A través de este método se analizará los criterios vertidos por los diferentes actores en el proceso investigativo para dar una opinión óptima sobre la incidencia del costo de producción en la rentabilidad Operativa del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil.

2.2.2 Método Sintético

En lo sintético porque a partir del cual se irán extrayendo varias conclusiones que nos permitirán formular hipótesis que serán demostrables y sugerir recomendaciones para lograr el objetivo deseado.

- Se realizará un análisis de las cuentas contables que forma el estado de situación financiera y estado de pérdidas y ganancias del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil, explicando la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad operativa.

2.2.3 Método Deductivo

Se analizará las causas o el impacto porcentual del costo de producción en la rentabilidad Operativa del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil.

2.3 Unidad de Análisis

El proceso de investigación se realizará en el Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil, cuya información es obtenido del mismo Hotel, y la muestra utilizada es la no probabilística intencional ya que se seleccionará a muestras que la investigación amerite.

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIO DE VALORACIÓN	TECNICA	INSTRUMENTO	MEDIOS	DEPENDIENTE	INDEPENDIENTE	RESULTADO ESPERADO
Analizar los costos de producción y su influencia en la rentabilidad operativa del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil, para ayudar al mejoramiento financiero de la compañía.	✓ Evaluar la estructura de los costos de producción del hotel Radisson ciudad de Guayaquil.	CUANTITATIVO	ENTREVISTA	La entrevista se le realizará a contralora del Hotel	Gravadora, celular, suministro papelería	Costos de producción	Estructura de Costos	Conocer como está segregado el costo con sus respectivos centros de producción.
	✓ Analizar la rentabilidad operativa departamental del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil.	CUANTITATIVO	DOCUMENTAL	Revisar el estado de perdidas y ganancias por centros de costos	Documentos de Egresos, facturas, solicitudes de consumo, traslados y comandas	Rentabilidad departamental	Precio-Costos	Obtener el cálculo del porcentaje de rentabilidad operacional para tomar decisiones.
	✓ Determinar estrategias para mejorar el porcentaje de rentabilidad operativa del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil.	CUANTITATIVO	DOCUMENTAL	Revisar el estado de Situación financiera y estado de resultado.	SRI, SUPERCIA, Ratios financieros, inventario.	Disminución en Costos	Costos	Se necesita obtener este indicador mediante las razones financieras para establecer estrategias que ayuden a disminuir el costo aumentando la rentabilidad.

Imagen 6: Matriz de análisis de objetivos, técnicas, instrumentos, medios, variables y resultados.
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

2.4 Fuentes, técnicas e instrumentos para la recolección de información

Fuentes Primarias

Se realizará entrevista a Contralora del hotel Radisson, muestra significativa que ayudará a conocer como está segregado el costo y sus centros de producción o centro de costos; experta que nos explicará y dará a conocer la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de hotel y como ha ayudado al crecimiento de la rentabilidad y productividad.

Fuentes Secundarias

Se realizará técnica documental, estos documentos serán proporcionados por el hotel, donde se revisará documentos de egresos, solicitud de traslado, solicitud de consumo, comandas y estados financieros para conocer el porcentaje de rentabilidad.

2.5 Análisis de la información

La información será trabajada en Excel, donde se realizará el análisis utilizando los indicadores financieros y los principales ratios financieros que ayudarán al hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil a conocer la rentabilidad operativa mediante la óptima utilización y aplicación de los costos de producción.

CAPITULO III

COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA RENTABILIDAD DEL HOTEL RADISSON GUAYAQUIL EN EL AÑO 2019-2020

3.1 Cálculo De los elementos del Costo

3.1.1 Materiales Directos

✓ Ambiente Fron (Hospedaje)

Son todos aquellos materiales utilizados para ofrecer el servicio de alojamiento y con características de ser medible y cuantificable. Los materiales directos utilizados se detallan a continuación:

- Shampoo
- Acondicionador
- Crema
- Jabón
- Papel higiénico
- Aromáticas
- Sachet de azúcar
- Fundas de lavandería
- Gel de baño
- Lustra calzado
- Gorro
- Pantuflas

El hotel Radisson de la ciudad de guayaquil cuenta con 85 habitaciones ubicadas en 5 pisos de las cuales las conforman:

- Habitaciones simples o King
- Habitaciones Dobles o Full
- Habitaciones Suites

Habitaciones por pisos en el hotel Radisson.

✓ Primer Piso

El primer piso del hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil se encuentra conformado por 17 habitaciones, de las cuales 8 son habitaciones Full que son dobles o de dos camas, 5 habitaciones King, llamadas simples o de una sola cama y 4 Suites.

PRIMERO PISO	HAB	TIPO
	101	F
	102	F
	103	K
	104	K
	105	F
	106	F
	107	K
	108	K
	110	F
	112	F
	113	F
	114	JK
	115	K
	116	JK
	117	F
	118	JK
120	JK	

TOTAL HAB	17
FULL	8
KING	5
SUITE	4

Imagen 7: Habitaciones- primer piso
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Adicionalmente solo en el primer piso del Hotel se encuentra ubicados las habitaciones **Jk- Junior King o llamadas Suites**; estas habitaciones son las más lujosas del hotel debido que también consta con sala de espera amoblada.

✓ **Conformación habitaciones del segundo al Quinto piso.**

El Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil del segundo al quinto piso consta con 68 habitaciones solo Full y King, de las cuales 35 son habitaciones Full que son dobles o de dos camas y 35 habitaciones King, llamadas simples o de una sola cama.

SEGUNDO PISO	HAB	TIPO		
	201	F		
	202	F		
	203	K		
	204	K		
	205	F		
	206	F		
	207	K	TOTAL HAB	17
	208	K	FULL	9
	210	F	KING	8
212	K			
213	F			
214	F			
215	K			
216	K			
217	F			
218	K			
220	F			

TERCER PISO	HAB	TIPO		
	301	F		
	302	F		
	303	K		
	304	K		
	305	F		
	306	F		
	307	K	TOTAL HAB	17
	308	K	FULL	9
	310	F	KING	8
312	K			
313	F			
314	F			
315	K			
316	K			
317	F			
318	K			
320	F			

CUARTO PISO	HAB	TIPO		
	401	F		
	402	F		
	403	K		
	404	K		
	405	F		
	406	F		
	407	K	TOTAL HAB	17
	408	K	FULL	9
	410	F	KING	8
412	K			
413	F			
414	F			
415	K			
416	K			
417	F			
418	K			
420	F			

QUINTO PISO	HAB	TIPO		
	501	F		
	502	F		
	503	K		
	504	K		
	505	F		
	506	F		
	507	K	TOTAL HAB	17
	508	K	FULL	8
	510	F	KING	9
512	K			
513	F			
514	F			
515	K			
516	K			
517	F			
518	K			
520	F			

Imagen 8: Habitaciones- Segundo al quinto piso.
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Amenites o Costo directos en habitaciones del año 2019.

✓ Habitaciones Full o King

En las habitaciones Simples o dobles los amenites utilizados se detallan a continuación:

Amenites	Costo variable	Cantidad	Total
➤ 2 jabones	0.20	2.00	0.40
➤ 1 Shampoo	0.28	1.00	0.28
➤ 1 crema	0.29	1.00	0.29
➤ 1 papel higiénico	0.19	1.00	0.19
➤ 1 Funda de lavandería	0.26	1.00	0.26
➤ 2 botellas de agua	0.14	2.00	0.28
➤ 2 café regular	0.51	2.00	1.02
➤ 2 café descafeinado	0.51	2.00	1.02
➤ 4 sachet de azúcar regular	0.01	4.00	0.04
➤ 4 sachet de azúcar light	0.01	4.00	0.04
➤ 2 aromáticas	0.03	2.00	0.06
TOTAL			3.88

*Imagen 9: Amenites habitaciones Full o King
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)*

✓ Habitaciones Suites

En las habitaciones Suites los amenites utilizados se detallan a continuación:

Amenites	Costo variable	Cantidad	Total
➤ 2 jabones	0.20	2.00	0.40
➤ 1 Shampoo	0.28	1.00	0.28
➤ 1 acondicionador	0.27	1.00	0.27
➤ 1 crema	0.29	1.00	0.29
➤ 2 papel higiénico	0.19	1.00	0.19
➤ 1 Funda de lavandería	0.26	1.00	0.26
➤ 2 botellas de agua	0.14	2.00	0.28
➤ 1 pantufla	0.88	1.00	0.88
➤ 1 gel de baño	0.20	1.00	0.20
➤ 1 enjuague bucal	0.35	1.00	0.35
➤ 1 gorro	0.21	1.00	0.21
➤ 1 lustra calzado	0.41	1.00	0.41
➤ 2 café regular	0.51	2.00	1.02
➤ 2 café descafeinado	0.51	2.00	1.02
➤ 4 sachet de azúcar regular	0.01	4.00	0.04
➤ 4 sachet de azúcar light	0.01	4.00	0.04
➤ 2 aromáticas	0.03	2.00	0.06
TOTAL			6.20

*Imagen 10: Amenites habitaciones Suites
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)*

Ambiente restaurante

En el ambiente restaurante se ha tomado como muestra 5 platos fuertes, donde se detalla los ingredientes con su respectivo costeo.

Enrollado de pollo relleno con queso, jamón, espinaca, pimientos.

Ingredientes	Cantidad	Precio	Total
Pollo entero	2.3	2.90	6.67
Queso cheddar	0.18	5.95	1.07
Jamon	0.2	6.50	1.30
Espinaca	0.1	0.89	0.09
Pimientos	0.1	1.00	0.10
Costo Variable		\$	9.23

Lomo de cerdo relleno de queso de cabra

Ingredientes	Cantidad	Precio	Total
Lomo cerdo	2.5	7.63	19.08
Queso cabra	0.2	12.40	2.48
Pan	1	0.10	0.10
Costo Variable		\$	21.66

Pescado en salsa a lo macho y yucas fritas

Ingredientes	Cantidad	Precio	Total
Tilapia	0.1	8.47	0.85
Harina	0.02	0.72	0.01
Maiz sabrosa	0.02	1.60	0.03
Yuca cocida	0.05	0.60	0.03
Crema leche	0.02	2.58	0.05
Aji panca	0.01	14.00	0.14
Alverjita	0.005	2.60	0.01
Chicha	0.01	4.00	0.04
Camaron	0.08	8.50	0.68
Calamar	0.04	6.50	0.26
Pulpo	0.04	22.50	0.90
Costo Variable		\$	3.01

*Imagen 11: Plato fuerte-restaurante
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)*

Lomo a la pimienta verde

Ingredientes	Cantidad	Precio	Total
lomo fino	0.16	13.00	2.08
pimienta verde	0.005	9.00	0.05
crema leche	0.07	2.58	0.18
demiglase	0.1	2.00	0.20
vino tinto	0.05	3.40	0.17
mantequilla	0.06	2.40	0.14
romero	0.001	7.00	0.01
champiñones	0.05	7.21	0.36
			-
Costo Variable		\$	3.19

arroz cremoso maiz y jamon

Ingredientes	Cantidad	Precio	Total
arroz cocido	0.6	0.70	0.42
maiz dulce	0.07	2.80	0.20
vino blanco	0.02	3.40	0.07
crema de leche	0.1	2.58	0.26
jamon	0.1	6.90	0.69
perejil	0.001	1.20	0.00
Costo Variable		\$	1.63

*Imagen 12: Plato fuerte-restaurante
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)*

3.2 Organizar las actividades por centros de costos

Cada actividad descrita en la imagen conlleva a un centro de costo que va a ser evaluado por departamento para analizar cuál es el centro de costo que está elevado y tomar acciones correctivas.

Secuencial	Actividades	Centros de Costos	CC-Hotel Radisson
1	ocupación del Hotel	Recepción	0101
2	Atención a clientes	Recepción	0101
3	Contestar llamadas telefónicas	Recepción	0101
4	Recibir reservas	Recepción	0101
5	Check in Huespedes	Recepción	0101
6	Check out huespedes	Recepción	0101
7	Toma de pedidos	Alimentos y bebidas	5910
8	servicio de alimentos y bebidas	Alimentos y bebidas	5910
9	retiro de vajillas	Alimentos y bebidas	5910
10	preparación de alimentos	Alimentos y bebidas	5910
11	montaje de platos	Alimentos y bebidas	5910
12	limpieza de A/B	Alimentos y bebidas	5910
13	Limpieza de habitaciones	Habitaciones	0101
14	lavado de ropa	Habitaciones	04
15	planchado	Habitaciones	04
16	registro de ingresos y egresos	Contraloría	50
17	estados financieros	Contraloría	50
18	compras y costos	Contraloría	50
19	recaudación del efectivo del día	Contraloría	50
20	crédito a empresas corporativas	Contraloría	50
21	ingreso de retenciones	Contraloría	50
22	gestión de cobro	Contraloría	50
23	Gestión de ventas	Mercadeo	53
24	elaboración de cotizaciones	Mercadeo	53
25	mantenimiento a todas las áreas	Mantenimiento	54
26	Sistema Zeus	Sistemas	51

Imagen 13: Centros de Costos por actividad

Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Reconocidas las actividades de cada departamento se determina por centro de costo cual va hacer el costo de suministros, como se muestra a continuación.

Suministro Huesped		Precio	Cantidad	Valor
Habitaciones y Recepcion				
702030	BOLIGRAFO LOGO	0.26	89	23.45
702010	CREMA MANDARINA OLIVE	0.29	69	19.94
702006	ESPONJA DE BAÑO EN SACHET	0.68	12	7.99
702028	GORRO DE BAÑO	0.21	64	13.39
702001	JABON 22 GRM SPA Y LEISURE	0.20	144	28.61
702002	JABON 40 GRM LINEA SPA	0.26	113	29.27
702013	PAPEL HIGIENICO ROLLO 25 MTS	0.24	120	28.93
702009	RINSE MANZANILLA	0.27	50	13.50
702008	SHAMPOO MANZANILLA CELESTE	0.27	75	20.25
702160	TAPA DE VASO LOGO	0.03	45	1.56
702175	TARJETA MAGNETICA PARA HABITACION	1.22	30	36.60
702007	VANITY KIT EN SACHET	0.31	11	3.29
702159	VASO TERMICO LOGO	0.07	52	3.39
702025	VASOS CONICOS DE CARTON	0.03	25	0.83
TOTAL Suministros huéspedes				274.52

Imagen 14: Centro de Costo Habitaciones- Suministros huéspedes
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Suministro impreso		Precio	Cantidad	Valor
Habitaciones y Recepcion				
704071	CARTA ROOM SERVICE 2018	7.22	0.38	2.71
704032	TARJETA DE LIMPIEZA ETC	0.25	10.63	2.66
704029	TEND CARD GUIA DE CANALES	0.24	8.13	1.98
704024	SOBRE DE REMISION DE FONDOS	0.07	20.63	1.50
704022	COLGANTE SEA RESPONSABLE	0.50	5.13	2.58
704079	TEND CARD BLACK OUT AUTOMATICO	0.29	8.13	2.36
704074	COLGANTE NO MOLESTAR	0.54	6.00	3.24
704030	CARTA DE MINIBAR	0.19	5.00	0.95
704021	PORTA VASO	0.08	3.75	0.30
704018	CARPETAS LOGO CORPORATIVAS	0.86	1.25	1.08
704017	TICKETS DE MALETA	0.15	68.75	10.31
704016	SOBRES LOGO	0.18	56.25	10.13
704015	NOTERO DE HABITACION BLOCK DE 100 HOJAS	4.00	1.25	5.00
704013	TARJETA BOTTOMS UP	0.25	12.75	3.19
704002	OBJETOS OLVIDADOS BLOCK 50 HOJAS	2.33	0.13	0.29
704078	TARJETA CORTESIA BIENVENIDA 3 PRENDAS	0.29	3.88	1.12
704077	TARJETA CORTESIA BIENVENIDA 2 PRENDAS	0.29	3.38	0.98
704001	ORDEN DE CORTESIA BLOCK 50 HOJAS	2.25	0.25	0.56
704033	BLOCK COMANDAS	2.25	0.38	0.84
Total Suministro Impresos				51.78

Imagen 15: Centro de Costo Habitaciones- Suministros Impresos
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Suministro aseo			
Habitaciones y Recepcion	Precio	Cantidad	Valor
COLORO DE PISCINA	140.00	0.06	8.75
PAPEL JUMBO 200 MTS	1.72	0.50	0.86
PAPEL TOALLA DE MANO 100 MTS BLANCO	4.67	0.50	2.34
SULFATO DE ALUMINIO	37.50	0.06	2.34
LIMPIADOR DE ACERO	9.79	0.25	2.45
GUANTES DE CAUCHO ESTRELLA	1.90	0.75	1.43
ESCOBA ESTRELLA ECONOMICA	2.00	0.25	0.50
COLORO ESTRELLA	2.60	0.13	0.33
INSECTICIDA SIN OLOR	3.47	0.13	0.43
GUANTES DE VINIL	7.49	0.13	0.94
FUNDA DE BASURA NEGRA 30 X 36	0.92	3.38	3.11
FIBRA VERDE	1.88	0.25	0.47
ATOMIZADOR PLASTICO	1.75	0.38	0.66
AMBIENTAL GLADE AEROSOL	2.47	0.50	1.24
ESPONJA 2 EN 1	0.55	1.25	0.69
FUNDA TRANSPARENTE 16 X 20	3.04	0.50	1.52
MALLA DE CABELLO	0.21	2.50	0.52
Total De Suministro aseo			28.54

Imagen 16: Centro de Costo Habitaciones- Suministros aseo
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Después de identificar los suministros del centro de costo Habitaciones se procede con los demás centros de costos o departamentos, como se muestra a continuación:

Tabla 1
Total de Suministros por departamentos

SUMINISTROS	HABITACIONES	AYB	ADMINISTRACION	MERCADEO	MANTENIMIENTO
ASEO	28.54	223.00			4.65
HUESPED	274.52				-
PAPELERIA	119.42	171.55	80.75	26.10	13.38
IMPRESOS	51.78	22.00	131.42	71.03	5.00
Total	474.26	416.55	212.17	97.13	23.03

Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

En la Tabla N. 1 se muestra que los departamentos de Alimentos y bebidas- Administración – Mercadeo y Mantenimiento no van a tener valor en suministros Huéspedes, ya que este rubro es solo para habitaciones.

A continuación, se muestra resultado de los centros de costos total del año 2019, donde se evidenciará el estado de resultado segregado por centros de costos, gastos e ingresos del año 2019.

3.3 Resultado año 2019 departamento Habitaciones

Como se muestra en la imagen N. 17 los costos de producción representan el 19.33% del total de las ventas con una utilidad operativa del departamento de habitaciones del 80.67%, con un óptimo manejo de sus costos.

ESTADO DE RESULTADOS	Acumulado Año	
	%	2019
Venta habitaciones	100.00%	600,067.40
Individual	37.03%	222,194.12
Corporativo	55.52%	333,136.50
Travel & hotel package	3.82%	22,919.98
Preferred	0.51%	3,084.00
Aerolíneas	3.12%	18,732.80
Nómina	8.37%	50,249.46
Sueldos	70.71%	35,532.90
Recargos	1.69%	849.13
Prestaciones	13.71%	6,891.63
Aportes	8.80%	4,420.67
Comida empleados	5.08%	2,555.13
Otros gastos	10.96%	65,762.78
Suministro huésped	13.92%	9,151.37
Suministro impresos	4.04%	2,655.85
Suministro papelería	1.95%	1,283.99
Suministro aseo	1.81%	1,190.22
Transporte huéspedes	20.35%	13,382.98
Lavandería	2.73%	1,797.82
Uniformes	0.09%	60.50
Decoración	2.27%	1,489.75
Complimentary food & beverage	39.85%	26,209.74
Señal de TV	9.08%	5,974.09
Activos de operacion	3.31%	2,178.71
Entrenamiento	0.59%	387.76
Total gastos	19.33%	116,012.24
Utilidad departamental	80.67%	484,055.16

Imagen 17: Resultado año 2019 departamento Habitaciones
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

3.4 Resultado año 2019 departamento Alimentos y Bebidas

En la imagen N. 18 se detalla y se muestra que el departamento de alimentos y bebidas consta con utilidad operativa departamental del 42.58%, revisando y analizando mediante el control financiero la nómina es el rubro más alto en los costos de mano de obra con una representación del 51.91% del total de los costos.

ESTADO DE RESULTADOS	Acumulado Año	
	%	2019
Venta alimentos y bebidas	100.00%	502,541.74
RESTAURANTE	36.67%	184,276.86
ROOM SERVICE	3.54%	17,803.77
BAR	2.12%	10,653.33
EVENTOS	55.55%	279,155.81
MINIBARES	0.57%	2,857.68
RECREACION	1.55%	7,794.29
Costo de venta	28.92%	145,311.34
Alimentos	28.56%	135,073.26
Bebidas y cigarrillos	34.64%	10,238.08
Utilidad bruta	71.08%	357,230.40
Nómina	25.96%	130,483.03
Sueldos	51.91%	67,730.86
Recargos y comisiones	6.03%	7,868.46
Prestaciones	10.75%	14,025.72
Aportes	8.17%	10,663.87
Comida empleados	4.02%	5,246.58
Personal extra	19.12%	24,947.54
Otros gastos	5.11%	25,684.16
Suministro cliente	22.88%	5,877.82
Suministro impresos	12.26%	3,148.69
Suministro papelería	4.87%	1,250.28
Suministro aseo	16.82%	4,320.72
Complimentary food & beverage	8.63%	2,216.34
Musica y entretenimiento	7.62%	1,956.31
Decoracion	4.12%	1,057.61
Uniformes	0.53%	136.50
Lavandería	4.83%	1,239.90
Activos de operacion	16.32%	4,192.39
Alquileres	1.12%	287.60
Total gastos	31.08%	156,167.19
Otros ingresos	2.57%	12,906.58
Utilidad departamental	42.58%	213,969.79

Imagen 18: Resultado año 2019 departamento Alimentos y Bebidas
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

3.5 Resultado año 2019 departamento Lavandería

Como se muestra a continuación la imagen N. 19 la utilidad departamental de lavandería es del 80.00% con muy buena gestión en sus costos de ventas directos, en este departamento falta segregar la mano de obra directa para conocer la utilidad real departamental, que se cuantificará en el resumen general del año 2019.

ESTADO DE RESULTADOS	Acumulado Año	
	%	2019
Venta Lavandería	100.00%	3,952.73
Venta	100.00%	3,952.73
Costo de Venta	20.00%	790.54
Utilidad departamental	80.00%	3,162.19

*Imagen 19: Resultado año 2019 departamento Lavandería
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)*

3.6 Resumen departamental Hotel Radisson año 2019-Utilidad Bruta

La utilidad departamental del año 2019 del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil es de 62.77% en relación a las ventas, siendo el rubro de mano de obra la de mayor porcentaje de costos con un 16.09% equivalente a 180,732.49 dólares.

ESTADO DE RESULTADOS	Acumulado Año	
	%	2019
TOTAL VENTAS	100.00%	1,123,429.60
Ventas departamentales	98.53%	1,106,930.72
Otros ingresos A&b	1.15%	12,906.58
Otros ingresos generales	0.32%	3,592.30
COSTO DE VENTAS	13.00%	146,101.88
NOMINA	16.09%	180,732.49
OTROS GASTOS	8.14%	91,446.94
TOTAL COSTOS Y GTOS DEPARTAM	37.23%	418,281.31
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	62.77%	705,148.29

*Imagen 20: Resumen departamental Hotel Radisson año 2019-Utilidad Bruta
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)*

Adicionalmente el rubro de servicios básicos es de \$ 75,837.18 que comprende Energía eléctrica, Agua potable y Gas (GLP Industrial) para toda el Hotel Radisson.

AGUA LUZ Y FUERZA	%	2019
Energía	60.21%	45,662.62
Acueducto y alcantarillado	24.10%	18,274.79
Gas	15.69%	11,899.77
Total		75,837.18

*Imagen 21: Centro de Costo- Servicios Básicos
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)*

Si el valor de Servicios Básicos forma parte de los costos brutos, la utilidad bruta del Hotel Radisson de la Ciudad de Guayaquil es 629,311.11 dólares representada por el 56.02% del total de las ventas.

ESTADO DE RESULTADOS	Acumulado Año	
	%	2019
TOTAL VENTAS	100.00%	1,123,429.60
Ventas departamentales	98.53%	1,106,930.72
Otros ingresos A&b	1.15%	12,906.58
Otros ingresos generales	0.32%	3,592.30
COSTO DE VENTAS	13.00%	146,101.88
NOMINA	16.09%	180,732.49
OTROS GASTOS	8.14%	91,446.94
TOTAL COSTOS Y GTOS DEPARTAM	37.23%	418,281.31
Servicios Básicos	6.75%	75,837.18
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	56.02%	629,311.11

*Imagen 22: Utilidad Bruta departamental
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)*

3.7 Resumen año 2019 - Utilidad Operacional (GOP)

Anexando los gastos de los departamentos de administración, Mercadeo, Sistemas y mantenimiento se obtiene la utilidad operacional del año 2019 del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil, representada con el 38.06%.

ESTADO DE RESULTADOS CONDENSADO	ANALISIS OPERACIONAL	%
Ventas departamentales	Acumulado Año 2,019	
Habitaciones	600,067	
Alimentos y bebidas	502,542	
Departamentos Menores	4,322	
Otros ingresos A - B	12,907	
Otros ingresos generales	3,592	
Total ventas departamentos	1,123,430	100.00%
Costos y gastos departamentos		
Habitaciones	116,012	
Alimentos y bebidas	301,479	
Departamentos Menores	791	
Total costos y gastos deptos.	418,281	37.23%
Utilidad departamental	705,148	62.77%
Gastos Operativos		
Administración	143,285	
Sistemas y Telecomunicaciones	12,732	
Mercadeo	21,386	
Mantenimiento	24,373	
Agua - luz - fuerza	75,837	
Total gastos no distribuidos	277,613	24.71%
UTILIDAD BRUTA OPERACIONAL (GOP)	427,535	38.06%

Imagen 23: Resumen año 2019 - Utilidad Operacional (GOP)
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

3.8 Comparativo Año 2019- 2020

En la imagen N. 5 se evidencia cuadro comparativo del año 2019-2020 con un decrecimiento en la utilidad operacional del 9.43% equivalente a 36,837.47; este decrecimiento se debe a la pandemia mundial (COVID 19); si bien disminuyó con relación al año 2019 el control financiero en cada departamento y en los costos de producción estuvieron óptimas, con una rentabilidad operativa del 46,61% en el año 2020 en la relación a las ventas.

	A DICIEMBRE 2019	%	A DICIEMBRE 2020	%	VARIACION	INCRMENTO EN %
Ventas	1,123,429.60	100.00%	838,244.82	100.00%	285,184.78	34.02%
Costo de venta	<u>418,281.31</u>	37.23%	<u>281,080.25</u>	33.53%	<u>137,201.06</u>	48.81%
Utilidad bruta	705,148.29	62.77%	557,164.57	66.47%	147,983.72	26.56%
GASTOS OPERACIONALES						
Administración	143,284.65	12.75%	79,264.43	9.46%	64,020.22	80.77%
Sistemas y Telecomunicaciones	12,732.26	1.13%	7,547.98	0.90%	5,184.28	68.68%
Mercadeo	21,386.02	1.90%	17,897.77	2.14%	3,488.26	19.49%
Mantenimiento	24,372.97	2.17%	15,768.90	1.88%	8,604.07	54.56%
Agua - luz - fuerza	<u>75,837.18</u>	6.75%	<u>45,987.76</u>	5.49%	<u>29,849.42</u>	64.91%
Total Gastos	277,613.08	24.71%	166,466.83	19.86%	111,146.25	66.77%
Utilidad Operacional (GOP)	427,535.21	38.06%	390,697.73	46.61%	36,837.47	9.43%

Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

DISTRIBUCION GRAFICA DE LAS AREAS EN EL ESTADO DE RESULTADOS

	DIC 2019	DIC 2020
VENTAS NETAS	1,123,429.60	838,244.82
Costo de venta	-418,281.31	-281,080.25
Gastos de Operación	277,613.08	166,466.83
Utilidad Operacional	427,535.21	390,697.73

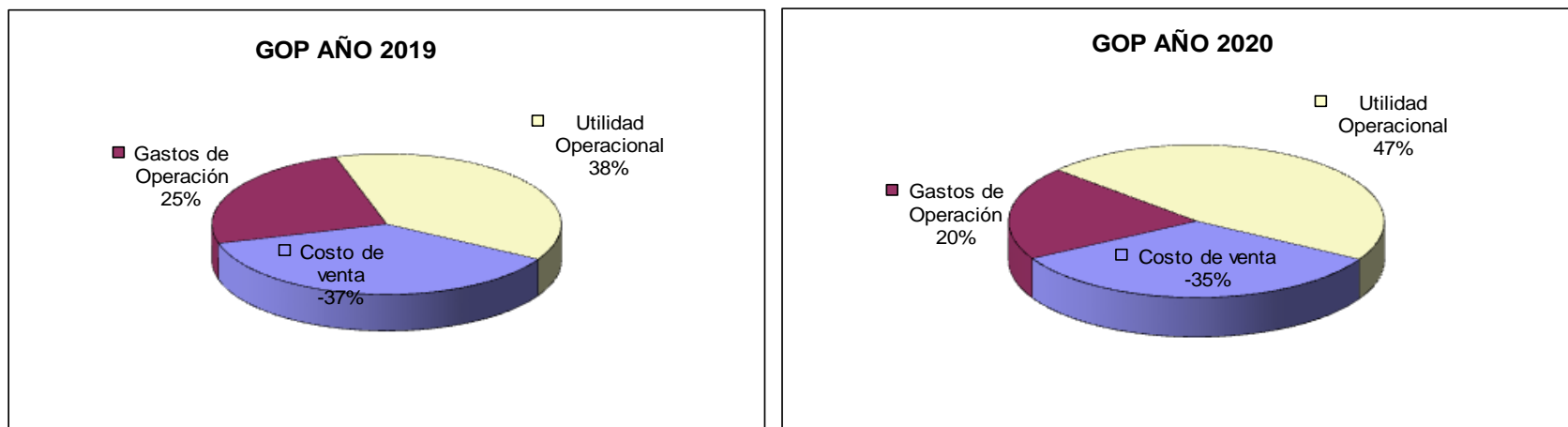


Imagen 24: Representación Gráfica Comparativo estado de resultado 2019-2020
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

3.9 Índices (razones) para el análisis de los resultados de operación (del estado de resultados) 2019-2020

Razón del Costo de Ventas	<table style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 0 10px;">Costo de ventas</td> <td style="text-align: right; padding: 0 10px;">418,281.31</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 0 10px;">Ventas netas</td> <td style="text-align: right; padding: 0 10px;">1,123,429.60</td> </tr> </table>	Costo de ventas	418,281.31	Ventas netas	1,123,429.60	0.37
Costo de ventas	418,281.31					
Ventas netas	1,123,429.60					

Año 2020

	<table style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 0 10px;">281,080.25</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 0 10px;">838,244.82</td> </tr> </table>	281,080.25	838,244.82	0.34
281,080.25				
838,244.82				

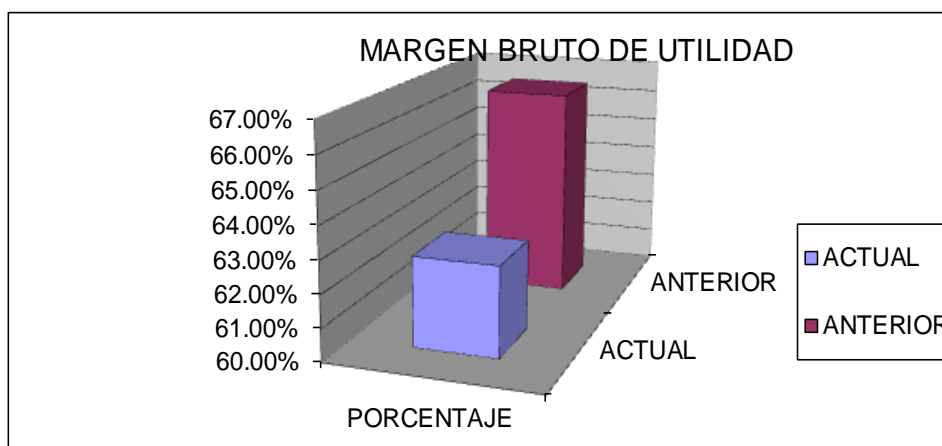


Imagen 25: Margen de Utilidad Bruto
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

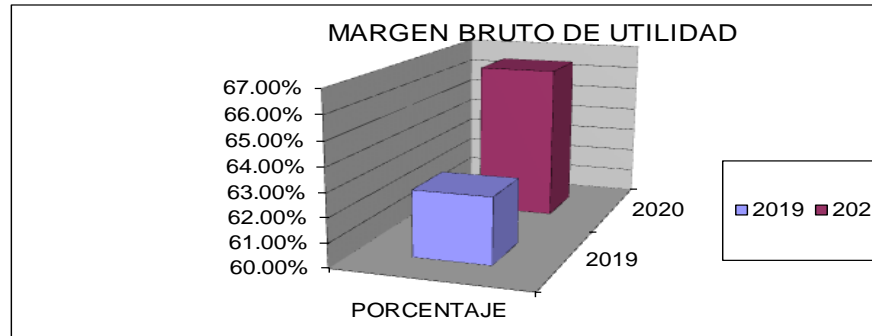
INTERPRETACIÓN

Por cada dólar de venta el costo de venta absorbe 0.37 en el ejercicio 2019

Por cada dólar de venta el costo de venta absorbe 0.34 en el ejercicio 2020

Margen bruto de utilidad

<u>Utilidad bruta</u>	<u>705,148.29</u>	62.77%	<u>557,164.57</u>	66.47%
Ventas netas	1,123,429.60		838,244.82	



INTERPRETACION

El margen de la utilidad bruta de la compañía es del 66.47%

Margen neto de utilidad

<u>Utilidad neta</u>	<u>427,535.21</u>	38.06%	<u>390,697.73</u>	46.61%
Ventas netas	1,123,429.60		838,244.82	

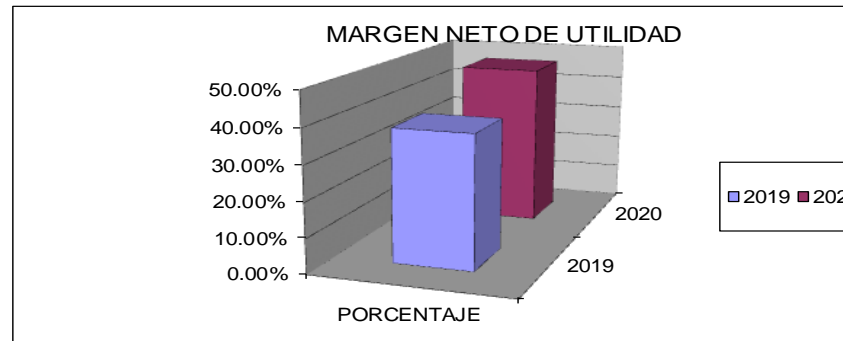


Imagen 26: Índice Margen bruto de utilidad y Margen Operacional
 Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

En el año 2019 la tasa de crecimiento o rendimiento que tiene los accionistas o propietarios en el Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil es del 18,40% mayor al rendimiento del año 2020 que es de 17,13%

Rendimiento del patrimonio

Utilidad neta
Patrimonio

427,535.21
2,323,716.91

18.40%

390,697.73
2,281,151.04

17.13%

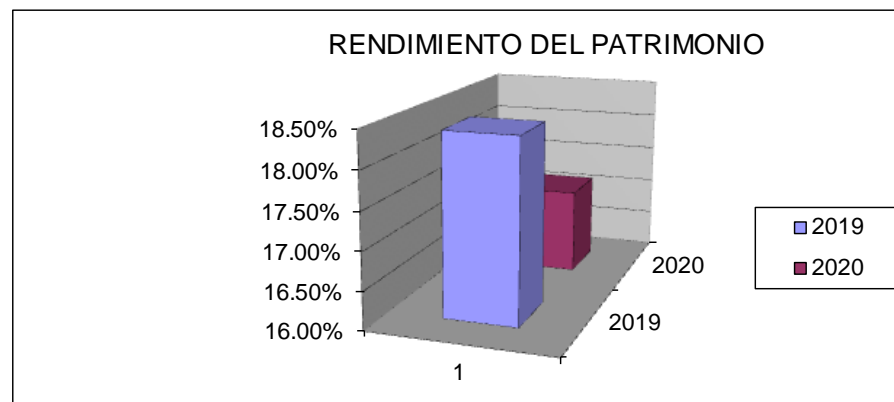


Imagen 27: Rendimiento sobre el patrimonio (ROE)
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

La rentabilidad económica del Hotel Radisson Guayaquil, es positivo está representada por el 15,23% en el año 2019 y 13,47% en el año 2020, lo que indica que se está usando eficientemente los activos.

Rendimiento del activo total	<u>Utilidad neta</u>	<u>427,535.21</u>	15.23%	<u>390,697.73</u>	13.47%
	Activo total	2,807,361.36		2,899,512.59	

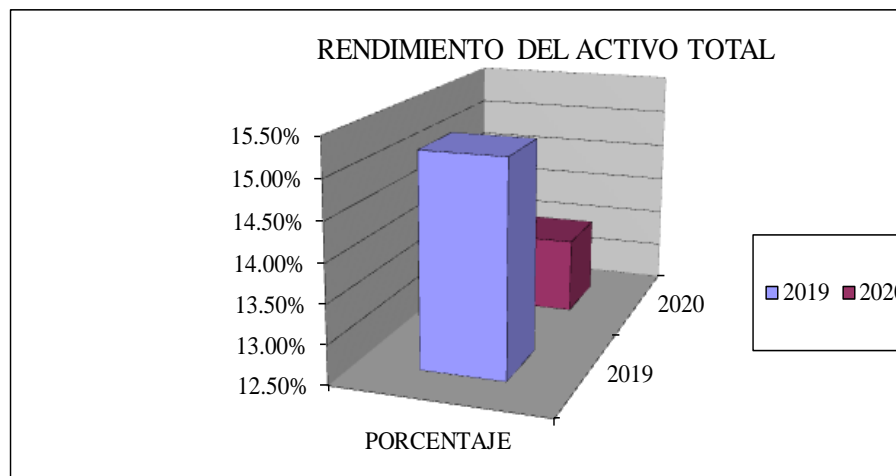


Imagen 28: Rendimiento sobre el patrimonio (ROA)
Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Al realizar el comparativo del año 2019 -2020 del estado de Resultado del Hotel Radisson de ciudad de Guayaquil y conocer los porcentajes de rentabilidad bruta y rentabilidad operativa mediante los ratios financieros, se evidenció la influencia o incidencia directa que tiene los costos de producción en la utilidad operativa representada por el 66.47% en el año 2020 que es mayor porcentualmente pero menor en dólares, esto se debe a la disminución de ventas y el óptimo control de los costos y costos operacionales.

Por pandemia en el año 2020, disminuyeron las ventas en 34.02% con relación al año 2019, pero la utilidad operacional aumentó de 38.06% al 46.61% debido que, en el Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil, se realizaron varias gestiones; se tuvo que rescindir de mano de Obra directa, debido que la nómina era el rubro más fuerte que afecta a la GOP, se realizó el proceso de reciclaje en suministro aseo con beneficio neto del 25% con relación al año 2019.

Adicionalmente mediante las razones financieras, se detectó que el índice de pago era casi similar al índice de cobro en el año 2019, para el año 2020 se mejoró la liquidez y solvencia del hotel, ya que se consiguió crédito a 60 días y la recuperación cartera es de 38.02 días

Indicadores	DIC 2019	Indicadores	DIC 2020
Razón Corriente	6.24	Razón Corriente	5.77
Rotación de Cartera	1.00	Rotación de Cartera	0.79
Período de Recuperación de Cartera	29.87	Período de Recuperación de Cartera	38.02
Rotación de Proveedores	30.72	Rotación de Proveedores	70.22
Nivel de Endeudamiento	0.21	Nivel de Endeudamiento	0.18
Conc. Endeudamiento corto plazo	0.92	Conc. Endeudamiento corto plazo	0.92
Apalancamiento Financiero	0.27	Apalancamiento Financiero	0.23

Elaborado por: Maticurena, R. (2020)

Para ahorrar en el consumo tanto de Agua- energía eléctrica y gas se dispuso la utilización de solo 2 pisos del hotel, para evitar consumos de energía eléctrica y agua innecesarias reflejándose en el estado de resultado del año 2020 con un porcentaje de costo del 5.49% en relación a las ventas.

Con la ayuda de la liquidez que se tiene, se dispuso aumentar la caja de compras para así comprar en efectivo y no a crédito disminuyendo el costo de materia prima en un 12.35%.

3.10 Entrevista Contralora Hotel Radisson Guayaquil.

Se realizó la entrevista a la contralora del Hotel, su nombre es Jessica Herrera, la cual esta encargada de la supervisión y control de la parte contable - financiera de la empresa, así como también del óptimo control de los costos departamentales.

Se le consultó cual es el impacto que tendrá la rentabilidad operacional (GOP) con respecto a los costos, a lo cual respondió a la experiencia en dos Hotel de categoría en la ciudad de guayaquil, el costo de materia prima debe ser como máximo el 27% con respecto a las ventas, eso es un parámetro que he aprendido por los diversos cursos que nos da la cadena hotelera GHL, manifestó la contralora; ese porcentaje es el que permite saber que tan bueno es el control del costo, por eso siempre se recomienda llevar costo diario para analizar y llevar el control de cada producto. El inventario diario también es una parte fundamental, ya que con el mismo se evidencia fugas que puedan parecer significativas, pero al final del mes, cada decima porcentual equivale a dólares que se deja de ahorrar y dar resultados significativos para el hotel.

Cada mencionar que al final de cada mes es donde se va a evidenciar la gestión de control y supervisión que pueda tener, por eso el parámetro que se maneja en el Hotel es del 27% y si en algún se pasa del porcentaje, se conversa con los implicados de los costos, donde interviene el chef ejecutivo y el jefe de costos de compras. Donde al final del mes debe haber una relación directamente proporcional entre el consumo y el inventario.

CONCLUSIONES

- 1.- El análisis de los costos de producción y el control financiero son herramientas útiles para obtener información oportuna sobre los costos departamentales.
- 2.- Al revisar los costos departamentales del Hotel Radisson de ciudad de Guayaquil se pudo optimizar recursos para maximizar la utilidad bruta.
- 3.- El departamento que tiene mayor consumo es el departamento de alimentos y bebidas con \$ 301,478.53 en el año 2019 representado con una rentabilidad departamental operativa del 42,58%.
- 4.- Con el análisis de todos los departamentos del Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil, se pudo determinar que el departamento que más rentabilidad en términos monetarios es el departamento de Alojamiento o habitaciones con el 80,67% equivalente a \$ 484,055.16.

RECOMENDACIONES

- 1.- Implementar el costo diario en el departamento de Alimentos y Bebidas para llevar control del consumo de las proteínas, que es el inventario más costoso en las bodegas y así evitar pérdidas que pueden ser cuantiosas.

- 2.- Realizar Inventario diario de proteínas y bebidas en el departamento de Alimentos y Bebidas evitando fugas de mercancía, ya que es el departamento que tiene el mayor consumo o costo de venta.

- 3.- Capacitar al personal operativo y administrativo sobre los costos de producción departamental para concientizar al cuidado del costo, bajar el consumo y así generar una mayor rentabilidad.

- 4.- Revisar el costeo de la carta del restaurante, para asignar nuevos precios de venta obteniendo mejores resultados al término de un periodo fiscal.

BIBLIOGRAFÍA

- AHOTEC. (2021, 01). *Origen-Reseña Histórica*. Retrieved from <https://www.hotelesecuador.com.ec/disptxt.php?menu=1&submenu1=7&idiom=1>
- ALEXANDER CHAVARRO SOTO. (2018). *Gente Líder*. Retrieved from <http://revista.gentelider.com/la-importancia-del-control-financiero-en-las-organizaciones/>
- Ansejo Barra, U. (2020). *Menos costes, más rentabilidad: Mi camino hacia la gestión*. INDEXA CAPITAL.
- Cardenas y Napoles, R. A. (2016). *Costos 1*. Ciudad de Mexico: IMCP, 2016.
- Chiliquinga Jaramillo, M. P., & Vallejos Orbe, H. M. (2017). *Costos- Modalidad Ordenes de Producción*. Ibarra: Editorial UTN.
- CRUZ SANCHEZ, M., & ORRALA AVELINO, E. (2015, AGOSTO). *ANÁLISIS Y DIAGNÓSTICO DE LOS PROCESOS CONTABLES Y SUS RESULTADOS FINANCIEROS EN EL HOTEL GÉMINIS, UBICADO EN EL CANTÓN PLAYAS, AÑO 2013*. Retrieved from <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/848/1/T-ULVR-0799.pdf>
- El Universo. (2017, Julio). *El hotel Radisson abrió sus puertas en la ciudadela Kennedy*. Retrieved from <https://www.eluniverso.com/guayaquil/2017/07/20/nota/6288820/abrio-radisson>
- Jimenez Lemus, W. (2010). *Contabilidad de Costos*. Bogota-Colombia: Fundación para la Educación Superior San Mateo (958-98600).
- Jimenez Martinez, A. d. (2015, Marzo 24). *Historia de la Industria Hotelera*. Retrieved from <http://gestionersgroup.blogspot.com/2015/03/historia-de-la-industria-hotelera-la.html>
- Londoño Restrepo, M. A. (2015, Noviembre 12). *Análisis de los procesos de planeación, evaluación y control*. Retrieved from <file:///C:/Users/Radisson/Downloads/Dialnet-AnalisisDeLosProcesosDePlaneacionEvaluacionYContro-6403486.pdf>
- MARTINEZ MORENO, MERY RUBY. (2009). *Evaluación Financiera y Operacional: aplicada en PyMEs hoteleras*.
- MAYRA CARLOSAMA IMBAQUINGO. (2014). *TESIS PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD SUPERIOR, AUDITORÍA Y FINANZAS CPA*. Retrieved from <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/1779/1/TUICYA031-2015.pdf>
- MERINO, F. (2017). *UNIVERSIDAD DE ALICANTE*. Retrieved from <https://www.doeua.es/la-importancia-de-un-buen-analisis-economico-financiero-master-en-direccion-y-gestion-de-empresas-francisco-merino/>
- Meza Orozco, J. D. (2013). *Evaluación Financiera de proyectos* (Tercera ed., Vol. Tercera Edición). Bogotá: Ecoe Ediciones.

- Ministerio de Turismo. (2019). Retrieved from <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras>
- Morillo Moreno, M., & Cardozo, C. (2017). Sistema de costos basado en actividades en hoteles 4 estrellas. *INNOVAR. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, 92.
- Ospina, G. (2020). *Razones Financieras: Interpretación, Ejemplos y Fórmulas*. TU ECONOMIA FACIL.
- Palacios Palacios, J. (2008). *Medición Del Impacto Y La Rentabilidad De La Formación*. Díaz de Santos; N.º 1 edición (16 diciembre 2008).
- Polo García, B. E. (2015). *CONTABILIDAD DE COSTOS EN LA ALTA GERENCIA - TEORICO PRACTICO*. Colombia: Grupo Editorial, Nueva Legislación.
- SCHEEL MAYENBERGER, A. (2017). *EVALUACION OPERACIONAL Y FINANCIERA APLICADA A LA INDUSTRIA HOTELERA* (CUARTA EDICION ed.). COLOMBIA: UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA.
- Scheel Mayenberger, A. (2017). *Evaluación Operacional y Financiera aplicada a las industrias Hoteleras*. Bogota: U. Externado de Colombia.
- Sinisterra Valencia, G., & Rincon Soto, C. (2012). *Contabilidad de costos*. ECOE EDICIONES.
- Tapia Iturriaga, C. K. (2019). *¿Qué son las Razones Financieras y su aplicación en los estados financieros?* Mexico.

ANEXOS

ANEXO 1: Entrevista Contralora Hotel Radisson Guayaquil

¿Cuáles son las actividades o centros de costos en el Hotel Radisson de la ciudad de Guayaquil?

¿Cómo se determina el precio de venta de los servicios ofrecidos en el Hotel?

¿Qué gestión realiza para supervisar los costos de producción en el Hotel Radisson?

¿Cuál es el Impacto de los Costos de producción en el Hotel Radisson?

ANEXO 2: Fotos de la entrevista Contralora del Hotel.



